

CHATEAU HAUT-BAILLY

33850 LÉOGNAN - FRANCE

TÉL 33 (0)5 56 64 75 11

www.haut-bailly.com

mail@haut-bailly.com

F

HB
2 0 2 0

CHATEAU HAUT-BAILLY

CRU CLASSÉ DE GRAVES

2 0 2 0



2020 restera dans l'histoire de Haut-Bailly comme une année incroyable. Incroyable de solidarité face à la pandémie. Incroyable de difficultés surmontées à la vigne. Incroyable par l'achèvement des nouveaux chais, dont l'élégance et la beauté naturelle forment le prolongement du vignoble et du jardin qui me sont si chers.

Incroyable aussi sera le millésime 2020, le premier élevé dans cet écrin.

Cette création architecturale donne au terroir exceptionnel de Haut-Bailly un outil à sa mesure. Sous la voûte, la technologie de haute précision permet de révéler tout le potentiel de notre vignoble et de poursuivre notre volonté de créer, vinifier, élever de très grands vins, à la recherche de la perfection.

Cette quête perpétuelle est la vraie signature de Haut-Bailly.

Chris Wilmers

*Président du Conseil de Surveillance
Château Haut-Bailly*

*Professeur d'Ecologie,
Département d'Etudes Environnementales,
Université de Californie, Santa Cruz, USA*



Le rayon de soleil de 2020 est d'avoir réussi un très beau millésime dans une année qui nous a réservé son lot de surprises. Mis à l'épreuve par une succession de difficultés sanitaires et climatiques, nous avons su nous adapter continuellement pour affronter chaque situation.

Cette année inattendue nous rappelle que la surprise fait partie de l'existence. Elle est même au cœur de notre activité, le travail de la vigne étant constamment soumis aux aléas météorologiques. C'est la beauté et l'essence même de notre métier que de composer avec la nature qui commande. Nous ignorons ce que sera demain et cette absence de certitude ouvre le champ des possibles. Elle est une invitation à rêver.

Rêver et faire rêver, c'est ce qui nous anime à Haut-Bailly. Nous avons la grâce et le privilège de vivre sur un terroir exceptionnel, dans un lieu qui nous inspire au quotidien. Haut-Bailly nourrit nos rêves, et s'enrichit de ceux-ci lorsqu'ils deviennent réalité. L'achèvement de la construction des chais ouvre un nouveau chapitre pour la propriété.

Cette œuvre architecturale est le prolongement de notre vignoble. Elle s'intègre parfaitement au paysage et la douceur de ses lignes fait écho aux parcelles de vignes qui l'entourent. L'intérieur est spectaculaire, les volumes inattendus, les perspectives multiples, la sensation de paix et d'harmonie omniprésente. Elle est la promesse de nouveaux sommets pour Haut-Bailly.

Et puisque nous avons la liberté de rêver, alors rêvons de liberté !

Véronique Audlers



HB

- 11* DIABOLIQUE
- 12* CONDITIONS CLIMATIQUES
- 17* LES VENDANGES
- 20* CHATEAU HAUT-BAILLY
- 22* HAUT-BAILLY • II
- 24* CHATEAU LE PAPE
- 26* ARCHITECTURE ET NATURE,
LE DIALOGUE
- 28* LE MÉCÉNAT

Diabolique

2020 est un millésime qui fut doublement diabolique : il fallait éviter les gelées de printemps, résister au mildiou en juin et à la sécheresse de l'été, être épargné par les épisodes de grêle en mai, juin et août... Mais il fallait aussi s'adapter aux conditions sanitaires imposées par la pandémie mondiale du Coronavirus. Nous nous devons donc de souligner tout particulièrement cette année face aux défis multiples, le dévouement, la vigilance et la réactivité des équipes dans l'organisation du travail de la vigne qui ont été un facteur clé de la réussite de ce millésime.

2020 est un millésime précoce, une année de contrastes marquée par des précipitations historiques au printemps suivies d'un été plus chaud que la normale et exceptionnellement sec.



Conditions climatiques

L'hiver a été marqué par un cumul de pluies important de novembre 2019 à mars 2020, bien que janvier et février aient été assez doux et secs, ce qui a facilité l'avancement des travaux de taille et de sécaillage. Les précipitations de mars à juin ont battu des records. Le débourrement a été particulièrement précoce. Alors lorsque la France rentre en confinement le 17 mars, nous ne perdons pas une minute, de peur de nous laisser dépasser par la végétation rapide et proliférante.

Un premier épisode de gel a frappé quelques parcelles dans les nuits des 25 et 26 mars et a causé des dégâts localisés détruisant les bourgeons les plus avancés. Des bottes de paille ont été allumées à plusieurs reprises pour lutter contre cette menace, devenue fréquente dans les derniers millésimes. Le réchauffement des températures fin avril (25-26°C) a stimulé la croissance des vignes nécessitant des saisonniers supplémentaires à partir du 20 avril. L'équipe renforcée du vignoble a pu travailler dans des conditions sûres en respectant les directives sanitaires.

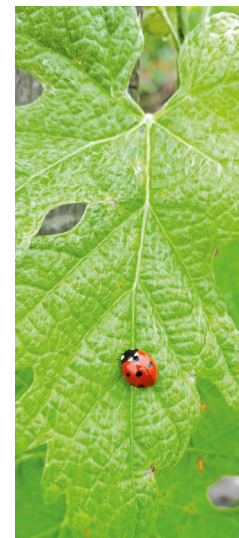




Les pluies intenses du 1^{er} au 11 mai ont été équivalentes à deux mois de précipitations. Les sols étaient saturés et difficiles à travailler. C'est là qu'un premier miracle apparaît : des conditions chaudes et sèches permettent une floraison précoce (deux semaines d'avance) pour les merlots entre le 10 et le 25 mai, et pour les autres cépages de manière plus homogène et groupée, du 18 au 22 mai. La première quinzaine de juin est maussade et propice au mildiou. La fermeture des grappes s'achève vers le 15 juin, avec près de trois semaines d'avance.

L'été arrive enfin à partir du 20 juin, date à laquelle le temps change radicalement (2^{ème} miracle) : chaud et historiquement sec en juillet, et jusqu'au 11 août avec seulement 5 mm de pluie pendant plus de 50 jours, accompagné de pics de chaleur (> 40°C) le 30 juillet, et entre le 7 et le 12 août. Cette sécheresse de courte durée, n'a pas affecté nos parcelles dont le système racinaire a pu atteindre les réserves d'eau dans les couches profondes du sol formées au printemps. La véraison précoce - dès le 14 juillet - a été hétérogène.

Du 11 au 13 août, quelques orages ont finalement apporté un temps plus frais et un peu de pluie (40 mm), permettant de terminer la véraison et de soulager le stress hydrique des jeunes vignes.



Les vendanges

Les vendanges précoces (9 au 25 septembre) ont été menées sous une météo exceptionnelle. La vigne était magnifique. Nos vendangeurs ont été remarquables d'efficacité, d'entraide et de solidarité. Le bonheur de ramasser un millésime prometteur était palpable.

Les raisins étaient mûrs, fruités, gorgés de sucre et très concentrés. Les rendements sont équivalents à ceux de 2010.



Les vins

Les premières dégustations laissent apparaître une belle homogénéité, beaucoup de couleur et de densité. De la fraîcheur mais aussi de la complexité, de la profondeur, de la texture et toujours l'élégance des tannins qui caractérise Haut-Bailly. Des vins puissants et doux sont à attendre pour un millésime solaire.

La nature plus que jamais, dans le contexte si inédit de l'année, fut une grâce salvatrice pour nous. Elle a mis à l'épreuve notre courage mais nous a finalement été favorable. La qualité de ce millésime nous incite à penser que la volonté, la ténacité et la passion sont gratifiantes. Un terroir exceptionnel et de bons vigneron sont toujours une équation gagnante. Nous nous souviendrons tous de 2020... et de la fierté d'avoir réussi l'exploit de produire un très beau millésime !





Château Haut-Bailly 2020

Diabolique

Vendanges : du 9 au 25 septembre

Assemblage : Cabernet Sauvignon : 52%
Merlot : 42%
Cabernet Franc : 3%
Petit Verdot : 3%

NOTES DE DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





Haut-Bailly · II 2020

Le reflet du grand vin

Vendanges : du 9 au 25 septembre

Assemblage : Merlot : 54 %
Cabernet Sauvignon : 46 %

NOTES DE DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





Château Le Pape 2020

Œcuménique

Vendanges : Merlot : 9, 10, 11 et 15 septembre
Cabernet Sauvignon : 25 septembre

Assemblage : Merlot : 80 %
Cabernet Sauvignon : 20 %

NOTES DE DÉGUSTATION

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....





Architecture et nature, le dialogue

Notre vignoble est un jardin. Ce chai en est le prolongement, comme la vinification est le prolongement de la culture de la vigne.

Le bâtiment est à l'image des vins de la propriété et de l'esprit des lieux : discret, élégant, sensuel, précis. Il fait écho aux parcelles de vignes qui l'entourent.

Le projet, éminemment esthétique, répond à trois impératifs techniques : recueillir la vendange dans les meilleures conditions, appliquer à la vinification le même niveau de précision que celui appliqué à la viticulture, et permettre au maître de chai et ses assistants de travailler dans des locaux lumineux et parfaitement adaptés à leurs tâches.

La complexité du projet, l'exigence des commanditaires, les talents de l'architecte et du paysagiste et la qualité des entreprises sélectionnées font de cet édifice un lieu unique, en dehors de toute configuration habituelle, une architecture d'auteur. Plus qu'un chai, c'est une création architecturale. D'une grande modernité par les prouesses techniques et environnementales qui la composent, elle est aussi intemporelle par la pureté de sa ligne et son intégration dans le paysage.

Un cru exceptionnel mérite une attention, des soins exclusifs. Les vins de Haut-Bailly sont désormais élevés dans un écrin taillé à leur mesure.

Le Mécénat

Musées

Fidèles à leurs engagements, la famille Wilmers et le château Haut-Bailly accompagnent les grands mouvements artistiques et culturels de Bordeaux.

Le Madd (Musée des Arts décoratifs et du Design) avec Constance Rubini et l'exposition sur les sneakers, a connu un grand succès salué par une presse enthousiaste. Tandis qu'un nouveau public jeune se pressait autour du terrain de basket installé dans la cour d'honneur.

Au CAPC « Le Tour du Jour en Quatre-Vingts Mondes » a marqué un renouveau impulsé par sa directrice, Sandra Patron. Le CAPC est devenu « Centre d'Art contemporain d'Intérêt National » et aussi Musée de France.

Haut-Bailly est heureux d'accompagner ces mutations et de saluer le dynamisme des directrices et des équipes de ces deux musées.

Exposition Playground - Le design des sneakers 2020 musée du MADD-Bordeaux

Pulsations

Pygmalion est un ensemble indépendant fondé et dirigé par Raphaël Pichon en 2006, autour d'un chœur et d'un orchestre sur instruments d'époque.

En juillet 2020, Raphaël Pichon crée à Bordeaux le Festival Pulsations avec plus de 25 concerts.

Pensée et développée en un temps record, cette première édition a connu un immense succès et permis d'allumer un certain nombre de feux, de réveiller le plaisir du chant, des chœurs, de penser autrement la musique classique. En maintenant à chaque instant l'exigence artistique.

La programmation de Pulsations en 2021 augure de projets exceptionnels, innovants, parfois insolites, participatifs, dans des lieux uniques. L'art lyrique y tient une place de choix. Un festival fidèle à ses principes d'excellence musicale.



